



クリスマスを楽しく演出！ スープのある ホームパーティーのススメ



ホームパーティー stylist とは？

“おもてなしの心”を学ぶことで、
共に楽しむための時間や空間を演出でき、
「人のぬくもり」「集うよこび」を
伝えることができる人材です。

日本パーティー stylist 協会
<http://party-s.jp/>



携帯電話からのアクセスは
こちらのQRコードから。

ホームパーティー stylist

小林信子

フランス留学をきっかけにホームパーティー
stylist の道へ。

ワインを中心としたホームパーティーの
プランニングを得意とし、自宅での定期的な
ホームパーティー開催や企業向けのプランニングを通して
ホームパーティーの楽しさを広める活動を行っている。

今年の冬は、“ホームパーティー”でクリスマスを楽しんでみませんか？
ホームパーティーといっても、何も特別なことをする必要はありません。

テーブルの上を、可愛いモチーフやリボンでデコレーション。

カラフルなお皿を重ねたり、華やかな大皿で料理を供してみたり……

ほんの少しのアイデアと気配りで、いつものお部屋が素敵な“おもてなし空間”に早変わり！

そして、寒い中いらしてくれたお客様には、身も心も温まるハートフルなスープを。

そんなホットな演出が、今年のクリスマスパーティーをぐっと盛り上げてくれることでしょう。



PARTY BOOK 2009

MERRY
CHRISTMAS

- ★子どもたちのワイワイ！Dayパーティー…P3・4
- ★夜は家族でなごやかパーティー……P5・6
- ★パーティーにオススメ！
楽しいスープアレンジ……P7・8
- ★ホームパーティーの素敵なギフトに！
「クノール®」のスープで作る「手みやげ」レシピ……P9

子どもたちの
ワイワイ Dayパーティー

With
「クノール® カップスープ」コンクリーム



手作りハンバーガーパーティー

好みの具材を、好きなだけチョイス。みんなでワイワイ作れば、おいしさも倍増!



ハンバーガーパテ

1人分のエネルギー 293Kcal 塩分 0.2g 調理時間 約15分

材料(4人分)

- 合びき肉 400g
- 玉ねぎ(みじん切り) 60g
- 溶き卵 1/2個分
- 「瀬戸のほんじお」 少々
- こしょう 少々
- 「AJINOMOTO」サラダ油 大さじ2

作り方

- ①フライパンに油を熱し、玉ねぎを入れて炒め、透き通るまで炒め、粗熱をとる。
- ②ボウルにひき肉と①の玉ねぎとAを入れ、粘り気が出るまでよく練り混ぜる。4等分にして、平たく丸め、生地を作る。
- ③フライパンを熱し、②の生地を入れて焼き色がつくまで焼き、裏返して焼く。

大好きな食材をたくさんはさんで、オリジナルハンバーガーを作っちゃおう!

- ・レタス ・パンズ ・トマト
- ・チーズ ・オニオン ・フィッシュフライ
- ・ベーコン ・アボカド



ど・れ・に・し・よ・う・か・な♪

ホームパーティー
スタイリストの
ポイント

大好きなパテや目玉焼き、お野菜をたっぷり用意しておけば、子どもたちは大興奮! 作って楽しく、食べておいしい体験型の「手作りパーティー」です。テーブルデコレーションはカラフルに仕上げるのがおすすめ。



いかとカラフル野菜のハーブレモン炒め&サフランチーズディップ

1人分のエネルギー 340Kcal 塩分 2g 調理時間 約15分

材料(4人分)

- いか 1/2杯(113g)
- ブロッコリー 1/3株(42g)
- パプリカ(赤) 1/4個(34g)
- パプリカ(黄) 1/4個(34g)
- 「GABAN® スライスドレッシング」くハーブレモン 大さじ2
- ビザ用チーズ 100g
- 白ワイン カップ1/3
- 「GABAN® サフラン」 小さじ1/2
- バゲット・スライス 適量
- 「AJINOMOTO」オリーブオイル 小さじ1

作り方

- ①いかは網を8mm幅の輪切りにし、ケツは食べやすい大きさに切る。ブロッコリーは小房に分け、パプリカは乱切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①のいか・ブロッコリー・パプリカを入れて炒め、「GABAN® スライスドレッシング」を加え、炒め合わせる。
- ③小鍋に白ワインを入れて煮立て、チーズを入れて溶かし、「GABAN® サフラン」を加え、サフランチーズディップを作り、スープカップに盛る。
- ④器に②のいか・ブロッコリー・パプリカを盛り、③のサフランチーズディップを置き、バゲットを添える。



「GABAN® スライスドレッシング」
ハーブレモンを使って...

夜は家族で **なごやか** パーティー

With
「クノール® スープ」コンクリーム



海の幸たっぷり パエリアパーティー

みんなが大好きなパエリア。ひとつの大皿を囲めば家族の会話も弾みます。



海の幸 パエリア

1人分のエネルギー: 514kcal 塩分: 2g 調理時間: 約40分

- 材 料(4人分)
- 「クノール® チキンコンソメ」..... 2個
 - 湯..... カップ2
 - サフラン..... 少々
 - A 「AJINOMOTO」オリーブオイル..... 大さじ3
 - にんにく(みじん切り)..... 10g
 - 玉ねぎ(みじん切り)..... 100g
 - トマト(1cm角に切る)..... 70g
 - 鶏もも肉(ひと口大に切る)..... 100g
 - B えび(殻つき)..... 4尾
 - いかの胴(ひと口大に切る)..... 80g
 - あさり殻つき(殻出しをする)..... 100g
 - ムール貝(殻の汚れを取っておく)..... 4個
 - 米(洗っておく)..... カップ2
 - パプリカ赤・黄(さいの目に切る)..... 各40g
 - パセリ(みじん切り)..... 少々
 - レモン(くし形切り)..... 適量

- 作り方
- ①ポウルに「クノール® チキンコンソメ」と湯を入れて溶かし、サフランを加え、スープを作る。
 - ②フライパンにAを入れて熱し、香りがたったら玉ねぎを加えて炒め、透き通ってきたら、Bを加えて炒める。
 - ③①と米を入れ、強火で5分煮る。パプリカを入れてフタをし、弱火で約15分煮、火を止めて10分ほど蒸らす。
 - ④フタを取り、パセリを散らし、レモンを添える。



ホームパーティー
スタイリストの
ポイント

スパニッシュオムレツ

1人分のエネルギー: 347kcal 塩分: 0.9g 調理時間: 約25分

- 材 料(4人分)
- 卵..... 6個
 - じゃがいも(5mm角に切る)..... 300g
 - 玉ねぎ(5mm角に切る)..... 100g
 - A ほうれん草(粗みじん切り)..... 50g
 - ベーコン(5mm角に切る)..... 50g
 - パプリカ(5mm角に切る)..... 100g
 - 「瀬戸のほんじお」..... 少々
 - こしょう..... 少々
 - B ハルメザンチーズ..... 大さじ3
 - 「瀬戸のほんじお」..... 少々
 - こしょう..... 少々
 - 「AJINOMOTO」オリーブオイル..... 大さじ3

- 作り方
- ①フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、Aの野菜を炒め、塩・こしょうを軽くする。
 - ②ポウルに卵を割りほぐし、Bを入れて混ぜ合わせ、①の野菜を加えて混ぜ合わせる。
 - ③フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、②を流し入れ、フタをして蒸し焼きにする。全体が固まったら弱火で約2分、裏返して約3分焼く。



チキン&冬野菜のトースト焼き

1人分のエネルギー: 183kcal 塩分: 1.4g 調理時間: 約15分

- 材 料(2人分)
- 鶏もも肉..... 1/2枚(100g)
 - カリフラワー..... 1/3株(99g)
 - かぶ..... 1個(73g)
 - れんこん..... 4cm分(96g)
 - マッシュルーム..... 2個(19g)
 - 「GABAN® スパイストレッシング」
「ガーリックペッパー」..... 大さじ3と1/2
 - 「GABAN® ピンクペッパー」..... 適量

- 作り方
- ①鶏肉は食べやすい大きさに切る。カリフラワーは小房に分け、かぶはタテ6等分に切る。れんこんは7mm幅の輪切りにし、マッシュルームはタテ半分に切る。
 - ②トースターの天板に①の鶏肉・カリフラワー・かぶ・れんこん・マッシュルームを並べ、15~20分焼く(時間外)。途中、焦げそうならアルミホイルをかかせる。
 - ③器に盛り、「GABAN® スパイストレッシング」・「GABAN® ピンクペッパー」をかける。



一見難しそうに見えるパエリアですが、作ってみると意外に簡単。フライパンひとつで、スペシャルなごちそうメニューの出来上がり。熱々のスープは、お鍋ごと食卓に運んで直接スープ。心温まる演出です。